



Sütőipari és gyorspékségi munkás (részsakképesítés)

OKJ száma: 21 541 02

Engedélyszám:

A jelentkezés feltétele: befejezett iskolai előképzettséget nem igényel, egészségügyi alkalmassági követelmények szükségesek.

Felkészül a munkára, előkészíti a munkafolyamatokat. Kenyerek készítéséhez és a péksütemények-finom pékáruk gyártásához (vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles, egyéb) készített tésztát feldolgozza. A feldolgozott tésztát vetőszerkezetre helyezi. A feldolgozott tésztát keleszti és vetés előkészítő műveletet végez. Beállítja és ellenőrzi a kelesztés paramétereit. Beállítja, a sütési paramétereket és a megkelt félkész-terméket kemencébe helyezi. Munkavégzése során eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet és betartja az egyes tevékenységekre vonatkozó (minőségi, élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, valamint üzemi) előírásokat.

A képzés időtartama: 400 óra (55 nap)

Főbb témakörök:

10939-12 Tésztafeldolgozás

10940-12 Kelesztés, vetés-előkészítés

10941-12 Sütés

A szakképesítéssel betölthető munkakörök:

Sütőipari munkás

Nyerstészta feladó

Sütőipari táblázó

Sütőipari vető

Gyorspékségi sütő és eladó

A képzés tervezett elméleti helyszíne: Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakközépiskolája, Szakiskolája és Kollégiuma 3300 Eger, Pozsonyi u 4-6.

A képzés tervezett gyakorlati helyszíne: Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakközépiskolája, Szakiskolája és Kollégiuma 3300 Eger, Pozsonyi u 4-6.



Sütőipari és gyorspékségi munkás (részsakképesítés)

OKJ száma: 21 541 02

Engedélyszám:

A jelentkezés feltétele: befejezett iskolai előképzettséget nem igényel, egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek.

Felkészül a munkára, előkészíti a munkafolyamatokat. Kenyerek készítéséhez és a péksütemények-finom pékáruk gyártásához (vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles, egyéb) készített tésztát feldolgozza. A feldolgozott tésztát vetőszerkezetre helyezi. A feldolgozott tésztát keleszti és vetés előkészítő műveletet végez. Beállítja és ellenőrzi a kelesztés paramétereit. Beállítja, a sütési paramétereiket és a megkelt félkész-terméket kemencébe helyezi. Munkavégzése során eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet és betartja az egyes tevékenységekre vonatkozó (minőségi, élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, valamint üzemi) előírásokat.

A képzés időtartama: 400 óra (55 nap)

Főbb témakörök:

10939-12 Tésztafeldolgozás

10940-12 Kelesztés, vetés-előkészítés

10941-12 Sütés

A szakképesítéssel betölthető munkakörök:

Sütőipari munkás

Nyerstészta feladó

Sütőipari táblázó

Sütőipari vető

Gyorspékségi sütő és eladó

A képzés tervezett elméleti helyszíne: Egeri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakközépiskolája, Szakiskolája és Kollégiuma 3300 Eger, Pozsonyi u 4-6.

A képzés tervezett gyakorlati helyszíne: Egeri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakközépiskolája, Szakiskolája és Kollégiuma 3300 Eger, Pozsonyi u 4-6.